



Hotel Okura
KYOTO

PRESS RELEASE

2025 年 10 月 22 日

ホテルオークラ京都

ホテルオークラ京都のクリスマスケーキ・デリカテッセン

11 月 1 日から予約受付開始

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区(株)京都ホテル、代表取締役社長 清水 博、東証スタンダード市場)は、2025 年 11 月 1 日(土)より『クリスマスケーキ・デリカテッセン』の予約受付を開始いたします。商品のお渡し期間は、12 月 13 日(土)～12 月 25 日(木)です。

また、クリスマス伝統菓子の「シュトーレン」と「パネトーネ」は 12 月 1 日(月)～12 月 25 日(木)にカフェ レックコートおよびパネッテリア オークラで販売いたします。

クリスマスを彩るテイクアウト商品として、4 種類のクリスマスケーキのほか、最大 6 名様で楽しんでいただけるオードブルセットやパーティープレートなど、長く愛されてきた当ホテル自慢の味わいをご用意します。

クリスマスパーティーの主役となるケーキは、王道の「生デコレーションケーキ」や「ブッシュ・ド・ノエル」に加え、濃厚なピスタチオとベリーを組み合わせた「ヴェール・ピスターシュ」やクリスマス仕様に仕上げた「ホワイトフロマージュ」が登場。大切な人とのひとときを、特別なケーキとともにお楽しみください。さらに、1 羽丸ごとをオーブンで焼き上げたローストチキンや、国産牛のローストビーフなども取り揃えました。定番のクリスマスブレッド「シュトーレン」や「パネトーネ」などは、ご予約なしでもお買い求めいただければ、ホリデーシーズンの贈り物にもおすすめです。

《クリスマスケーキ・デリカテッセン販売概要》

【販売期間】 2025 年 12 月 13 日(土)～12 月 25 日(木)

【販売店舗】 カフェ レックコート(ホテルオークラ京都 1 階)

＊2025 年 11 月 1 日(土)よりご予約受け付け開始

＊受け取りの 3 日前までに要予約(国産牛のローストビーフ、ローストチキンは 3 日前正午まで)

＊パネトーネ、シュトーレンは 12 月 1 日(月)～25 日(木)の期間カフェ レックコート(1 階)およびパネッテリア オークラ(地下 2 階)で販売いたします。

【営業時間】 10:00～20:00

【ご予約・お問い合わせ】 Phone: (075)254-2517

【公式サイト】 <https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/lec-court/395460/>

【商品ラインアップ】 ＊記載の金額は消費税を含みます

＜クリスマスケーキ＞

●生デコレーションケーキ

直径約 15cm 5,000 円 / 直径約 12cm 4,400 円

北海道産の生クリームと小麦を使用した、素材にこだわった贅沢なデコレーションケーキ。イチゴはスライスではなく半割をふんだんに使用し、クリーム・スポンジ・イチゴの「バランス」を徹底的に大切にしたいレシピで仕上げました。2 名様用の 12cm サイズは、デコレーションを少しアレンジ。小さなサイズに込めた特別感をお楽しみいただけます。



生デコレーションケーキ (左) 直径約 15cm (右) 直径約 12cm

＊直径約 18cm 6,700 円、直径約 21cm 8,800 円もご用意しております。

●ブッシュ・ド・ノエル (約 12cm) / 4,000 円

くるみとオレンジコンフィチュール入りの、テリーヌのようにしっとりとしたブラウニーを土台に、フランス・ヴァローナ社のカカオ 70%クーベルチュールチョコレート「グアナラ」を使ったビターチョコレートムースで包みました。ムースの中には、バニラビーンズが香るなめらかなオレンジクリームと、同じくヴァローナ社の「キャラメリア」を使用したミルクチョコレートムースの二層を重ね、濃厚ながらもくちどけの良さを大切にした奥行きのある味わいに仕上げました。



ブッシュ・ド・ノエル

●ヴェール・ピスターシュ (直径約 12cm) / 4,400 円

アーモンドが香るピスタチオ生地の上に、ホワイトチョコレートを合わせた濃厚なピスタチオムースを重ねました。中にはピスタチオと相性抜群なイチゴとラズベリーのゼリーとムースを閉じ込めています。

断面からのぞく、ベリーの新やかな赤とピスタチオの緑が織りなすクリスマスカラーの美しいコントラストもお楽しみいただけます。



ヴェール・ピスターシュ

●ホワイトフロマージュ (直径約 15cm) / 3,700 円

定番人気のタルトフロマージュをクリスマス仕様にデコレーション。

柑橘香る濃厚なクリームチーズとなめらかな生クリームのハーモニーを存分にお楽しみください。



ホワイトフロマージュ

<デリカテッセンほか>

オークラ伝統の味わいを堪能できる、華やかなフランス料理のオードブルから、お子様に人気の海老フライや蟹クリームコロッケなどを盛り合わせたパーティープレートまで、大人のクリスマスにもご家族でのひとときにもふさわしい、シチュエーションに合わせたホテルメイドの美食をお楽しみください。

●ノエルオードブル (約 2～3 名様用) / 4,000 円

ハーブチキンロール・生ハムとカマンベール・シーフードマリネ・全 7 品

●ファミリーオードブル (約 4～6 名様用) / 6,300 円

サーモンマリネ・コールドローストビーフ・合鴨とオレンジパテなど全 7 品

●クリスマスパーティープレート (約 4～6 名様用) / 8,000 円

ローストビーフ・フォアグラ入りミートパイ・海老フライ・蟹クリームコロッケなど全 7 品



クリスマスパーティープレート

●ローストチキン 1 羽 (約 3～4 名様用) / 5,000 円

●国産牛ローストビーフ 約 1kg (約 4～5 名様用) / 46,000 円

●シュトーレン 約 22cm / 2,900 円

古くから親しまれているドイツの伝統菓子。カルダモンやシナモン、ナツメグなど数種類のスパイスとラム酒漬けのレーズン、ドライフルーツやナッツを生地に練りこんでおり、時間の経過とともに生地に馴染みます。日に日に深まる味わいをお楽しみください。

●パネトーネ 直径約 10cm / 920 円

バターと卵をたっぷり使ったリッチな生地に 2 種類のドライフルーツを混ぜ込んだ、甘く柔らかなイタリアの伝統菓子パン。



シュトーレン (手前) とパネトーネ (奥)

* リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 Since 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当: 笠井

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / r-kasai@kyotohotel.co.jp